

Palazzo Giorgi – Roffi Isabelli  
**Evento di Sabato 8 Maggio 2010**

**Viaggio ADSI – Associazione Dimore Storiche d'Italia**  
L'ADSI visita la Ciociaria e il Palazzo Giorgi Roffi Isabelli

*Ciociaria e Terra di Lavoro*

L'**Associazione Dimore Storiche d'Italia** ha organizzato nello scorso mese di maggio un viaggio per alcuni suoi aderenti nella nostra bellissima e sconosciuta terra.

Con l'aiuto del socio Pio Roffi Isabelli si è stilato un programma di tutto rispetto al fine di far vedere in quattro giorni alcune bellezze storiche e naturali a dei visitatori interessati ed amanti dell'arte. Soprattutto si è cercato di far visitare alcune Dimore o Palazzi privati generalmente sconosciuti al grande pubblico al fine di poter inserire tali siti o altri che aderiranno al progetto nella stimatissima guida alle Dimore Storiche d'Italia.

Si tratta di un circuito nazionale importantissimo che sta diventando sempre più intrapreso, ideato da un gruppo di persone, proprietarie di palazzi importanti italiani, che forniscono anche una assistenza legale e fiscale per la tutela e la salvaguardia delle bellezze "minori" del nostro paese.

L'occasione di poter portare una delegazione di persone aderenti alla prestigiosa Associazione nella nostra Ciociaria è stata di notevole importanza anche perché è stata la prima volta in assoluto.

Si è scelta Veroli, con il suo incantevole Palazzo Filonardi, per la sede di pernottamento, da dove poi si è partiti alla volta di altre cittadine come da programma allegato.

Con la valida guida dell'arch. prof. Alessandro Viscogliosi si è visitata la Valle di Comino ed il Sorano, mentre per Alatri e Ferentino si è contato sulle conoscenze di Pio Roffi Isabelli.

Serata clou è stata quella del sabato sera quando gli ospiti hanno potuto gradire della visita guidata di Ferentino e della cena nelle sale restaurate del Palazzo Giorgi-Roffi Isabelli.

La stessa padrona di casa, sig.ra Laura, ha sapientemente creato un menù a base di piatti della tradizione ciociara con ingredienti del territorio che ha soddisfatto pienamente i graditi ospiti (allegato).

Numerose sono state le lettere di ringraziamento giunte in questi giorni a Palazzo Giorgi-Roffi Isabelli e si è prospettato un ricambio di visite da programmare in autunno o nei primi mesi del prossimo anno.



## **Associazione Dimore Storiche Italiane**

Ente morale riconosciuto DPR 26/11/90  
Membro dell'Union of European Historic Houses Associations

### **Ciociaria e Terra di Lavoro (Fr) Itinerario del Viaggio**

#### **Giovedì 6 maggio 2010**

14.15 Arrivo dei partecipanti alla Stazione Termini di Roma  
Partenza per Anagni e visita della città  
Visita della Cattedrale con la Cripta e della Casa di Bonifacio VIII  
Trasferimento a Veroli e sistemazione all' Hotel Antico Palazzo Filonardi  
Cena a Palazzo Campanari gentilmente ospitati dall'Ing. Giorgio e Carlo Paolini e Signore Anna Rita e Carla Apponi Franchi de' Cavalieri

#### **Venerdì 7 maggio**

Partenza per Vicalvi e visita del Castello  
Colazione al Casino di Colle Buono di Alvito ricevuti dall  
Dott. Giovanni Ferrante e Signora  
Partenza per l'Abbazia di Casamari e visita  
Partenza per Isola del Liri e cena a Palazzo Boncompagni ricevuti dalla  
Signora Valentina e Clara Viscogliosi  
Rientro a Veroli

#### **Sabato 8 maggio**

Visita della città di Veroli.  
Partenza per Patrica e colazione a Palazzo Spezza  
ricevuti dalla C.ssa Anna Maria Spezza  
Rientro in albergo a Veroli  
Partenza per Ferentino e visita della Città  
Cena a Ferentino a Palazzo Giorgi Roffi ricevuti dal  
Dott. Pio Roffi Isabelli e Signora

#### **Domenica 9 maggio**

Partenza per Alatri e visita della Città  
Visita della Badia di San Sebastiano e colazione gentilmente ospitati dal  
Notaio Carlo Fragomeni e Signora  
15.30 Rientro a Roma



## *MENU*

*della Cena di Palazzo Giorgi Roffi Isabelli  
riservata agli Ospiti dell'ADSI*

*Voulevant con asparagi freschi  
Bigné e torta salata  
Caprini di Trevi nel Lazio  
Tartine con le salse "La Bella"*

*Lasagna di verdure*

*Capretto di Vico nel Lazio con patate  
Zucchine ripiene di carne*

*Contorni di stagione*

*Crostate con le marmellate della signora Laura  
Amaretti di Guarcino  
Panfrutto Ciociaro della premiata pasticceria Battisti-Ferentino*

## *VINI*

*Spumante Metodo Tradizionale "Bruno Giacosa" 2004 -Neive  
Passerina del Frusinate –Poggio alla Meta 2006 -Pescosolido  
Conte della Vipera 2001 –Marchesi Antinori  
Villa San Nicolò 2003 –Az. Agr. Lunelli -Trento  
Cesanese del Piglio Hyperius 2005 –Az. Agr. Emme -Piglio  
Cosmato 2005 –Az. Agr. Coletti Conti -Anagni  
Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2009 "La Spinetta" –Castagnole Lanze  
Ratafia Ciociara –Colazingari - Alatri  
Liquore di "melancole" di Laura –Giardino di Palazzo Giorgi-Roffi Isabelli -  
Ferentino*